



#### 8.4. Carne de ovino y de caprino

La clasificación de ovino incluye la oveja y la cabra y sus aplicaciones y denominaciones varían según el sexo y la edad, el nominativo de ambas especies, oveja y cabra, también indica hembras adultas dedicadas a la reproducción y a la producción de leche puesto que sus carnes no tienen ningún valor gastronómico, con la excepción del «Tasajo», que es una cecina de cabra que también se elabora con piezas de caza mayor. En España es casi en el único sitio en el que se consume el cordero lechal.

##### ■ Clasificación comercial del ganado ovino

La clasificación comercial del ganado ovino es la que se muestra esquematizada en la siguiente tabla:

Tabla 8.7. Clasificación comercial del ganado ovino

LECHAL	También llamados lechazos, son animales alimentados solo de leche, de un máximo de mes y medio de edad y canales de nunca más de 8 kilos.
TERNASCO O RECENTAL	De edad inferior a 4 meses y un peso inferior a 13 kilos.
PASCUAL	Animal de más de 4 meses de edad y menor de 1 año.
OVINO MAYOR	Animales de más de 1 año de edad

En España no existe la costumbre de castrar a los corderos, por eso el carnero (animal adulto) no da buena carne, existe el dicho de que comer un cordero de más de un año de edad es «o un sacrificio cristiano o un atentado gastronómico».

En Francia sí es costumbre castrarlos y es muy común su utilización. La carne de estos carneros es de color rojo brillante y está rodeada de una capa de grasa blanca, no debe comerse recién sacrificado, sino previo oreado de varios días.

También en Francia presumen del cordero pré-salé, que es un animal joven que ya ha probado el pasto y que no está aún muy desarrollado, procede del noroeste de Francia y su carne es rosa fuerte, más tierna que el carnero y más graso que el cordero lechal.



**■ Mercado de las canales**

El mercado nos permite identificar la edad del animal y su categoría comercial.

**Tabla 8.9.** Categoría comercial de los canales de ovino

	EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
LECHAL	LE	L1	L2	
TERNASCO	TE	T1	T2	
PASCUAL	PE	P1	P2	
O. MAYOR		O1	O2	O3

Las canales deberán ir marcadas a fuego o con tinta indeleble en el centro de las costillas indicando su categoría.

**Tabla 8.10.** Categorías de las piezas del ovino

CATEGORÍA	PIEZA
EXTRA	CHULETAS
PRIMERA	PIERNA
SEGUNDA	PALETILLA
TERCERA	PESCUEZO Y FALDA

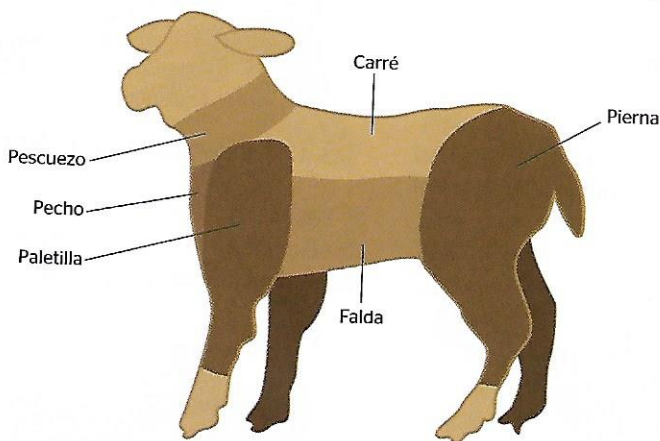
**SABÍAS QUE...**

existe un dicho que dice «consumir un cordero pascual es un sacrilegio gastronómico o un rito cristiano». Esto se justificaba por el tufo o desagradable aroma que tenían las carnes del animal. Actualmente las mejoras en las condiciones de transporte y los cuidados a la llegada al matadero hasta el sacrificio hacen que las carnes no tengan ese olor desagradable. Aun así, son carnes muy grasas y de pesada digestión y algo duras.



**8.4.1. Despique de las canales**

El ovino tiene un despique relativamente sencillo. Al ser todas las piezas tiernas no hay una gran diferenciación en cuanto a sus aplicaciones.



**Figura 8.12.** Despique de las canales ovinas

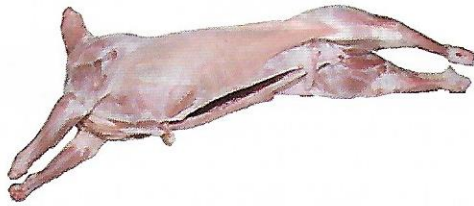


Figura 8.13. Canal de cordero

#### ■ Pierna

Extremidad posterior, muy carnosa, se emplea para asar entera, para rellenar, para cortar las llamadas chuletas de pierna y para trocear para guisos, calderetas y brochetas.



Figura 8.14. Pierna, cara interna



Figura 8.15. Pierna, cara externa

#### ■ Paletilla

Extremidad delantera, menos carnosa pero más tierna que la pierna, aplicaciones similares a la anterior.



Figura 8.16. Paletilla, cara interna



Figura 8.17. Paletilla, cara externa

#### ■ Chuletas

Obtenidas del carré, se distinguen las de aguja, centro y de riñonada, para asar a la parrilla, freír e incluso hacerlas «Villaroy».



Figura 8.18. Chuletas de centro

#### ■ Falda

Tiene mucho sebo, se emplea para calderetas, menestras, chilindrones, etc.

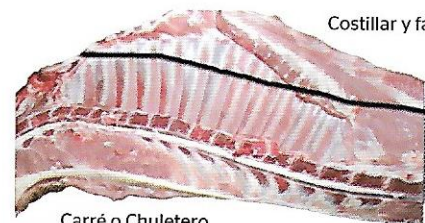


Figura 8.19. Carré (abajo) y costillar y falda (arriba)

#### ■ Pescuezo

Cuello del animal tiene mucho hueso, mismas aplicaciones que la falda.



Figura 8.20. Pescuezo